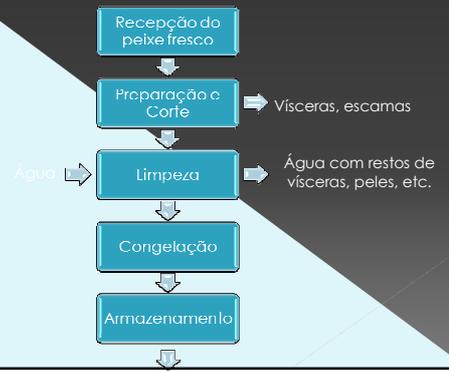


Processo de Conserva do Atum



Ana Ferreira 20803028
Inês Martins 20803007
Liliana Ribeiro 20803022
Marta Rocha 20803013
Telma Vieira 20803010
LEAL
Z'aria

Fluxograma



Recepção do peixe fresco

- O atum fresco tem como características essenciais:
 - ↳ Odor característico;
 - ↳ Reflexo metálico, superfície lisa, cores vivas e corpo rígido;
 - ↳ Carne rosa ou branca;
 - ↳ Escamas brilhantes;
 - ↳ Olhos brilhantes e claros;
 - ↳ Guelras rosas ou vermelhas, húmidas e brilhantes.



Preparação e corte

- Inclui a evisceração, a remoção das cabeças, a descamação, a lavagem e corte;
- O pescado só deve de estar exposto à temperatura de risco no máximo 30 minutos.

Limpeza

- O número de microrganismos pode ser reduzido através da lavagem em fluxo contínuo com água potável.



Congelação

- Antes do armazenamento, o pescado é submetido à congelação, sendo a temperatura ideal de -18°C .

Armazenamento

- conforme o pescado vai sendo congelado, também vai sendo armazenado;
- Devem-se manter as condições higiénicas.

Descongelação

- Os alimentos devem ser colocados a descongelar com a devida antecedência, no máximo 72 horas, em ambiente refrigerado (temperatura entre 1 e 4°C).

Cozedura

- Cessar o desenvolvimento microbiano;
- Redução/ eliminação da velocidade das reacções enzimáticas.

Enlatamento

- O enlatamento é um processo que permite esterilizar os alimentos;
- Mantê-los livres do contacto com o ar.

Adição do meio de cobertura

- Colocado à entrada da cravadeira;
- Realça o valor nutritivo do peixe;
- É necessário deixar o vão livre ou 'headspace'.
- Ex.: óleo vegetal, tomate, limão, escabeche ou molho catalão.

Fecho/cravação

- As latas são fechadas hermeticamente



Lavagem da lata

- Retirar os resíduos que se encontrem no exterior destas, quer por derramamento do conteúdo quer por contacto com equipamentos



Esterilização

- Tem como fim destruir os esporos dos microrganismos patogénicos.
- Na autoclave são sujeitos a um tratamento térmico a 121°C durante 60 minutos.

Arrefecimento

- Deixar o vapor sair lentamente.
- Quando a pressão se tornar normal a tampa da autoclave pode ser aberta.
- Remover as latas e mergulhá-las em água fria, renovando a água.

Armazenamento

- É essencial algum tempo (período de quarentena) para:
 - os condimentos e outros ingredientes sejam homogeneamente distribuídos pelo produto e os óleos e os molhos sejam absorvidos pelo peixe;
 - Se verificar se houve alterações da embalagem que possa sugerir actividade microbiana.

Expedição

- Venda do produto ao público

